UMAMI LAND

Avenida del Arroz

Onigiri

¡Hora del bocadillo! Coge esta bola de arroz llena de sabor y hecha a mano cuando no tengas tiempo.

Sushi

Cómelo cocido, crudo, enrollado o prensado. Hay un sinfín de variantes de sushi para probar. Delicioso.

Donburi

Llena tu barriga con uno de estos sabrosos tazones, repletos de arroz y tus nuevos aderezos favoritos.

Curry japonés

Ya sea sobre el arroz o sobre los fideos, esta especia y rica salsa se presenta en variedades suaves, dulces y picantes, llenas de carne y verduras.

Tamago Kake Gohan (TKG)

¿Huevo crudo para desayunar? Te reto a que pruebes este sabroso aderezo en tu tazón de arroz matutino.

Arroz Omu

Una tortilla amarilla rellena de arroz sazonado, cubierta con arte de kétchup.

Hiyayakko

El tofu frío, suave y sedoso, hace que esta guarnición sea una de las más geniales.

Nattō

Empieza el día a la manera de Nattō. Aunque su olor es fuerte, este platillo de soya pegajosa está repleto de nutrientes.

Miso shiru

Esta sopa a base de caldo viene en todo tipo de sabores y colores. ¿Cómo vas a sorber la tuya?

Agedashi Dōfu

Dos palabras: tofu frito.

Valle Largo

Ramen

Servidos en un caldo a base de carne o pescado con un mundo de aderezos, estos fideos están listos para ser sorbidos. Cuanto más ruidoso, mejor.

Tsukemen

Conoce al hermano del ramen, el Tsukemen. Servido en un caldo más pequeño y rico en el que se sumergen los fideos antes de empezar a sorber.

Udon

Con suaves fideos y caldos delicados, el udon se caracteriza por la máxima sensación en la boca.

Soba

Estos fideos de trigo sarraceno se disfrutan todo el año y pueden servirse fríos con una salsa para remojar, o en un caldo caliente con tempura o rodajas de carne.

Somen

Tan finos como un hilo, estos fideos pueden servirse calientes o fríos, salteados o sumergidos en caldo.

Reino de lo Dulce

Daifuku

Suave mochi por fuera, relleno de un dulce y cremoso relleno. 大福 se traduce como "gran suerte". Entenderás por qué cuando comas daifuku...

Taiyaki

Pasteles con forma de pez, pero no hay nada del mar dentro de estos dulces. Sólo alubias rojas o natillas.

Kakigoori

Montañas de hielo raspado, cubiertas de jarabe de colores y edulcorante, constituyen un postre refrescante. ¡Cómetelo antes de que se derrita!

Mitarashi Dango

Primo del mochi, estas bolas de arroz glaseado se sirven en una brocheta, quizá acompañadas de té caliente.

Castella

Originario de Portugal, este esponjoso bizcocho es un dulce favorito de Nagasaki a Nagano.

Bahía del Sabor

Saba shioyaki

Primero se sala la caballa y luego se asa a la perfección. Es así de sencillo.

Fugu

Es posible que hayas oído hablar del pez globo. También puedes haber oído que su consumo es arriesgado. Pero cuando lo prepara un chef experto, es pura delicia.

Uni don

Si buscas un manjar único y favorito de Hokkaido, prueba el erizo de mar servido sobre arroz.

Anago

Para los sabores del mar, prueba la anguila de agua salada, cocida a fuego lento y servida sobre arroz. O frita.

Ikayaki

Calamares, simplemente marinados en salsa de soya, y asados al carbón. Así es como Japón hace la comida rápida.

Yokocho Sofrito

Yakitori

Cortes de pollo en brochetas delicadamente asados, cocinados sobre carbón binchotan. Ahora nos damos un festín.

Karaage

Dorado al fuego, con un crujido apetitoso, esto es pollo frito al estilo japonés.

Okonomiyaki

El nombre significa "como quieras". Piensa en este sabroso panqueque como una especie de pizza: ¿qué ingredientes vas a probar?

Yakiniku

Así es como se asa en Japón. Prueba pequeños trozos de carne a la parrilla e incluso la legendaria carne de wagyu.

Yakisoba

Fideos salteados dulces y salados con carne y verduras. Para la versión vegetariana, pide un yasai yakisoba.

Gyoza

Bolas de masa rellenas de carne y fritas en la sartén, se comen aún calientes.